



413061S-2021



新县八里畈镇芳馨茶厂企业标准

Q/XBF 0003S-2021

茶叶（分装）

2021-12-10 发布

2021-12-10 实施

新县八里畈镇芳馨茶厂 发布

前 言

本标准由新县八里畈镇芳馨茶厂提出并起草。

本标准主要起草人：何家志。

本标准自发布之日起替代Q/XBF 0003S-2018（备案号：413796S-2018, 2018-12-18）。

H N
Q B

茶叶（分装）

1 范围

本标准规定了茶叶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿茶（碧螺春、信阳毛尖、龙井绿茶、湘西黄金茶、婺源绿茶）、黑茶（普洱）、乌龙茶（铁观音、大红袍）、红茶、茉莉花茶中的一种为原料，经挑选、称量、包装工艺分装而成的茶叶。

2 分类

按添加原料不同分为：绿茶、黑茶、乌龙茶、红茶、茉莉花茶。

2.1绿茶：以绿茶为原料，经挑选、称量、包装工艺加工而成。

2.2黑茶：以黑茶为原料，经挑选、称量、包装工艺加工而成。

2.3乌龙茶：以乌龙茶为原料，经挑选、称量、包装工艺加工而成。

2.4红茶：以红茶为原料，经挑选、称量、包装工艺加工而成。

2.5茉莉花茶：以茉莉花茶为原料，经挑选、称量、包装工艺加工而成。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

3.1.2 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

3.1.3 碧螺春茶应符合 NY/T 863 和 GB/T 14456.1 的规定。

3.1.4 龙井茶应符合 GB/T 18650 和 GB/T 14456.1 的规定。

3.1.5 铁观音应符合 GB/T 19598 和 GB/T 30357.1 的规定。

3.1.6 信阳毛尖茶应符合 GB/T 22737 和 GB/T 14456.1 的规定。

3.1.7 湘西黄金茶应符合 T/HNT 018 和 GB/T 14456.1 的规定。

3.1.8 婺源绿茶应符合 DB36/T 555 和 GB/T 14456.1 的规定。

3.1.9 普洱茶应符合 NY/T 779 和 GB/T 32719.1 的规定。

3.1.10 大红袍应符合 GB/T 18745 和 GB/T 30357.1 的规定。

3.2 感官要求

3.2.1 绿茶（碧螺春）感官要求及等级要求应符合表 1.1 的规定。

表 1.1 绿茶（碧螺春）感官要求

级别	外 形				内 质				检验方法
	条索	整碎	色泽	匀净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	纤细卷曲	匀整	银绿隐翠	匀净	嫩香清鲜	清鲜甘醇	嫩绿明亮	幼嫩多	取适量试样

	成螺，白毫 披覆							芽，嫩 绿明亮	置于白色瓷盘 中，在自然光下 观察色泽、性状 和杂质，闻其气 味，加入适量开 水冲泡，用温开 水漱口，品其滋 味。
一级	紧细卷曲 成螺，白毫 披露	匀整	银绿显翠	匀净	嫩香清高	鲜醇	嫩绿明亮	茶叶幼 嫩，嫩 绿明亮	
二级	紧细卷曲 成螺，白毫 显露	匀尚整	绿翠	匀尚净	清香鲜爽	浓厚	绿明亮	嫩略含 单张， 嫩明亮	
三级	紧结卷曲 成螺，白毫 尚显	尚匀整	绿润	尚匀净	清香	醇厚	绿明亮	尚嫩含 单张， 绿尚亮	

3.2.2 绿茶（信阳毛尖）感官要求及等级要求应符合表 1.2 的规定。

表 1.2 绿茶（信阳毛尖）感官要求

级别	外 形				内 质				检验方法
	条索	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底	
珍品	紧秀圆直	嫩绿多 白毫	匀整	净	嫩绿明亮	嫩香持久	鲜爽	嫩绿鲜 活匀亮	取适量试样 置于白色瓷盘 中，在自然光下 观察色泽、性状 和杂质，闻其气 味，加入适量开 水冲泡，用温开 水漱口，品其滋 味。
特级	细圆紧尚 直	嫩绿显 白毫	匀整	净	嫩绿明亮	清香高长	鲜爽	嫩绿明 亮匀整	
一级	圆尚直尚 紧细	绿润有 白毫	较匀整	净	绿明亮	栗香或清 香	醇厚	绿尚亮 尚匀整	
二级	尚直较紧	尚绿润 稍有白 毫	较匀整	尚净	绿尚亮	纯正	较醇厚	绿 较匀整	
三级	尚紧直	深绿	尚匀整	尚净	黄绿尚亮	纯正	较浓	绿 较匀	
四级	尚紧直	深绿	尚匀整	稍有茎 片	黄绿	尚纯正	浓略涩	绿欠亮	

3.2.3 绿茶（龙井）感官要求应符合表 1.3 的规定。

表 1.3 绿茶（龙井）感官要求

项 目	等级					检验方法
	一级	二级	三级	四级	五级	

外形	条索	扁平光滑尚润， 挺直	扁平尚光滑， 挺直	扁平尚光滑， 尚挺直	扁平，稍有宽 扁条	尚扁平，有宽 扁条	取适量试样 置于白色瓷盘 中，在自然光下 观察色泽、性状 和杂质，闻其气 味，加入适量开 水冲泡，用温开 水漱口，品其滋 味。
	整碎	匀整有锋	匀整	尚匀整	尚匀	尚整	
	色泽	嫩绿尚鲜润	绿润	尚绿润	绿稍深	深绿较暗	
	净度	洁净	尚洁净	尚洁净	稍有青黄片	有青壳碎片	
内质	香气	清香尚持久	清香	尚清香	纯正	平和	
	滋味	鲜醇爽口	尚鲜	尚醇	尚醇	尚纯正	
	汤色	嫩绿明亮	绿明亮	尚绿明亮	黄绿明亮	黄绿	
	叶底	细嫩成朵，嫩绿 明亮	尚细嫩成朵， 绿明亮	尚成朵，有嫩 单片，浅绿尚 明亮	尚嫩匀稍有青 张，尚绿明	尚嫩欠匀，稍 有青张，绿稍 深	

3.2.4 绿茶（湘西黄金茶）感官要求及等级要求应符合表 1.4 的规定。

表 1.4 绿茶（湘西黄金茶）感官要求

等 级	外 形	内 质				检验方法
		香气	滋味	汤色	叶底	
特级	条索紧细匀整，翠绿显毫	嫩栗香浓郁、 持久	清鲜甘爽	嫩绿明 亮	嫩芽完 整、嫩绿 明亮	取适量试样置于 白色瓷盘中，在 自然光下观察色 泽、性状和杂质， 闻其气味，加入 适量开水冲泡， 用温开水漱口， 品其滋味。
一级	条索较紧细匀整，翠绿显毫	嫩栗香高长	浓醇鲜爽	黄绿明 亮	细嫩多 芽，黄绿 明亮	
二级	条索尚紧结匀整，有毫，较绿润	栗香持久	浓厚较鲜 爽	黄绿明 亮	尚嫩匀， 黄绿较亮	

3.2.5 绿茶（婺源绿茶）感官要求及等级要求应符合表 1.5 的规定。

表 1.5 绿茶（婺源绿茶）感官要求

等 级	外 形	内 质				检验方法
		香气	滋味	汤色	叶底	
特级	紧细显锋苗，绿润，匀整，有嫩茎	嫩香鲜爽持久	鲜醇	绿明亮	嫩绿，柔 嫩匀整	取适量试样置 于白色瓷盘中， 在自然光下观察 色泽、性状和杂 质，闻其气味，
一级	紧结有锋苗，绿尚润，匀整，稍有 梗片	清香较高	醇厚	绿微黄明 亮	嫩绿尚活	
二级	紧结，绿，尚匀整，有梗片	清香	醇和	黄绿尚亮	黄绿尚活	

三级	紧实、黄绿，尚匀整，有片和梗	纯正	平和	黄绿尚明亮	黄绿稍有摊张	加入适量开水冲泡，用温开水漱口，品其滋味。
四级	尚紧实，绿黄，欠匀整，有梗和朴片	有粗气	稍粗淡	绿黄	绿黄有摊张	
五级	粗松，绿黄稍枯，欠匀整，黄朴片梗多	粗气	粗淡	绿黄稍暗	绿黄稍暗粗老	

3.2.6 黑茶（普洱）感官要求及等级要求应符合表 1.6 的规定。

表 1.6 黑茶（普洱）感官要求

成品名称	形状规格	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	检验方法
金芽	全芽整叶 有锋苗	全披金毫 色泽橙黄	毫香细长 陈香	醇厚 甘爽	橙红 明亮	红亮 柔软	
宫廷	紧细匀直、 规格匀整有 锋苗	金豪显露 色泽褐润	陈香馥郁	醇和 甘滑	红浓 明亮	褐红 亮软	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量开水冲泡，用温开水漱口，品其滋味。
特级	紧细较匀、 规格整齐有 锋苗	金豪显露 色泽褐润	陈香高长	醇厚 回甘	红浓 明亮	褐红 亮软	
一级	紧结重实 有锋苗	芽毫较显 红褐尚润	陈香显露	醇浓 回甘	深红 明亮	褐红 亮软	
二级	肥壮紧实	红褐尚润 略显毫	陈香显露	醇厚 回甘	红浓 明亮	褐红尚亮 较软	
三级	粗壮尚紧	红褐尚润 欠匀	陈香纯正	醇厚 回甘	红亮	红褐尚亮 软	
四级	粗壮欠紧、 欠匀	红褐尚润 欠匀	陈香纯正	醇和 回甘	红亮	红褐欠亮 尚软	
五级	粗大松泡	红褐欠匀润	陈香纯正	醇和 回甘	红亮	红褐欠亮 尚软	

3.2.7 清香型铁观音感官要求及等级要求应符合表 1.7 的规定。

浓香型铁观音感官要求及等级要求应符合表 1.8 的规定。

表 1.7 清香型铁观音感官要求

级 别	项 目		检验方法
	外形	内质	

	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量开水冲泡，用温开水漱口，品其滋味。
特 级	肥壮、 圆结、 重实	匀整	洁净	翠绿润、砂 绿明显	高香	鲜醇高 爽、音韵 明显	金黄、明亮	肥厚软亮 匀整、余 香高长	
一 级	壮实、 紧结	匀整	净	绿油润、砂 绿明	清香持 久	清醇甘 鲜、音韵 明显	金黄、明亮	较亮、尚 匀整、有 余香	
二 级	卷曲、 结实	尚匀整	尚净、 稍有细 嫩梗	绿油润、有 砂绿	清香	尚鲜醇爽 口、音韵 尚明	金黄	尚软亮、 尚匀整、 稍有余香	
三 级	卷曲、 尚结实	尚匀整	尚净、 稍有细 嫩梗	乌绿、稍带 黄	清纯	醇和回 甘、音韵 稍轻	金黄	稍软亮、 尚匀整、 稍有余香	

表 1.8 浓香型铁观音感官要求

级 别	项 目								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特 级	肥壮、圆 结、重实	匀整	洁净	翠绿、乌 润、砂绿明	浓郁、持 久	醇厚鲜爽 回甘、音 韵明显	金黄、清澈	肥厚、软亮 匀整、红边 明、有余香	取适量试样置 于白色瓷盘中， 在自然光下观察 色泽、性状和杂 质，闻其气味， 加入适量开水冲 泡，用温开水漱 口，品其滋味。
一 级	较肥壮、 结实	匀整	净	乌润、砂绿 较明	清高、持 久	醇厚、尚 鲜爽、音 韵明	深金黄、清 澈	尚软亮、匀 整、有红边、 稍有余香	
二 级	稍肥壮、 略结实	尚匀整	尚净、 稍有嫩 幼梗	乌绿、有砂 绿	尚清高	醇和鲜 爽、音韵 稍明	橙黄、深黄	稍软亮、略 匀整	
三 级	卷曲、尚 结实	稍整齐	稍净、 有嫩幼 梗	乌绿、稍带 褐红点	清纯平 正	醇和、音 韵轻微	深橙黄、清 黄	稍匀整、带 褐红色	
四 级	稍卷曲、 略粗松	欠匀整	欠净、 有梗片	暗绿、带褐 红色	平淡、稍 粗飘	稍粗味	橙红、清红	欠匀整、有 粗叶及褐红 叶	

3.2.8 乌龙茶（大红袍）感官要求应符合表 1.9 的规定。

表 1.9 乌龙茶（大红袍）感官要求

项 目		等级		检验方法
		一级	二级	
外 形	条索	紧结、壮实	紧结、较壮实	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量开水冲泡，用温开水漱口，品其滋味。
	整碎	匀整	较匀整	
	色泽	稍带宝色或油润	油润、红点明显	
	净度	洁净	洁净	
内 质	香气	浓长或幽、清远	幽长	
	滋味	岩韵显、醇厚、回甘快、杯底有余香	岩韵明、较醇厚、回甘、杯底有余香	
	汤色	较清澈、艳丽，呈深橙黄色	金黄清澈、明亮	
	叶底	较软亮匀齐、红边或带朱砂色	较软亮、较匀齐、红边较显	

3.2.9 茉莉花茶感官要求及等级要求应符合表 1.10 的规定；

烘青茉莉花茶感官要求及等级要求应符合表 1.11 的规定；

炒青（含半烘干茉莉花茶）感官要求及等级要求应符合表 1.12 的规定；

茉莉花茶碎茶和片茶感官要求及等级要求应符合表 1.13 的规定。

表 1.10 特种烘青茉莉花茶感官要求

类别	项 目								检验方法
	外形				内质				
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
造型茶	针形、兰花形或其他特殊造型	匀整	洁净	黄褐润	鲜灵浓郁持久	鲜浓醇厚	嫩黄清澈明亮	嫩黄绿明亮	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加
大白毫	肥壮紧直重实满披白毫	匀整	洁净	黄褐银润	鲜灵浓郁、持久幽长	鲜爽醇厚、甘滑	浅黄或杏黄、鲜艳明亮	肥嫩多芽嫩黄绿匀亮	
毛尖	毫芽细秀紧结、平伏白毫显露	匀整	洁净	黄褐油润	鲜灵浓郁、持久清幽	鲜爽甘醇	浅黄或杏黄清澈明亮	细嫩显芽嫩黄绿匀亮	

毛峰	紧结肥 壮锋毫 显露	匀整	洁净	黄褐 润	鲜灵浓 郁高长	鲜爽浓 醇	浅黄或 杏黄清 澈明亮	肥嫩显 芽嫩绿 匀亮	入适量开水冲 泡，用温开水 漱口，品其滋 味。
银毫	紧结肥 壮平伏 毫芽显 露	匀整	洁净	黄褐 油润	鲜灵浓 郁	鲜爽醇 厚	浅黄或 黄清澈 明亮	肥嫩黄 绿匀亮	
春毫	紧结细 嫩平伏 毫芽较 显	匀整	洁净	黄褐 润	鲜灵浓 纯	鲜爽浓 纯	黄明亮	嫩匀黄 绿匀亮	
香毫	紧结显 毫	匀整	净	黄润	鲜灵纯 正	鲜浓醇	黄明亮	嫩匀黄 绿明亮	

表 1.11 烘青茉莉花茶各等级感官要求

类别	项 目								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	细密或 肥壮，有 锋苗有 毫	匀整	净	绿黄 润	鲜浓持 久	浓醇爽	黄亮	嫩软 匀齐， 黄绿 明亮	取适量试样 置于白色瓷盘 中，在自然光 下观察色泽、 性状和杂质， 闻其气味，加 入适量开水冲 泡，用温开水 漱口，品其滋 味。
一级	紧结有 锋苗	匀整	尚净	绿黄 尚润	鲜浓	浓醇	黄明	嫩匀 黄绿 明亮	
二级	尚紧结	尚匀 整	稍有嫩 茎	绿黄	尚鲜浓	尚浓醇	黄尚亮	嫩尚 匀、黄 绿亮	
三级	尚紧	尚匀 整	有嫩茎	尚绿 黄	尚浓	醇和	黄尚明	尚嫩 匀黄 绿	
四级	稍松	尚匀	有茎梗	黄稍 暗	香薄	尚醇和	黄欠亮	稍有 摊张 绿黄	

五级	稍粗松	尚匀	有梗朴	黄稍枯	香弱	稍粗	黄较暗	稍粗 大黄 稍暗	
----	-----	----	-----	-----	----	----	-----	----------------	--

表 1.12 炒青（含半烘干茉莉花茶）感官要求

类别	项 目								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特种	扁平、卷曲、圆珠或其他特殊造型	匀整	净	黄绿或黄褐润	鲜灵浓郁持久	鲜浓醇爽	浅 黄 或黄明亮	细嫩或肥嫩匀黄绿明亮	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量开水冲泡，用温开水漱口，品其滋味。
特级	紧结显锋苗	匀整	洁净	绿黄润	鲜浓纯	浓醇	黄亮	嫩匀黄绿明亮	
一级	紧结	匀整	净	绿黄尚润	浓尚鲜	浓尚醇	黄明	尚嫩匀黄绿尚亮	
二级	紧实	匀整	稍有嫩茎	绿黄	浓	尚浓醇	黄尚亮	尚匀黄绿	
三级	尚紧实	尚匀整	有筋梗	尚绿黄	尚浓	尚浓	黄尚明	尚嫩匀黄绿	
四级	粗实	尚匀整	带梗朴	黄稍暗	香弱	平和	黄欠亮	稍有摊张黄	
五级	稍粗松	尚匀	多梗朴	黄稍枯	香浮	稍粗	黄较暗	稍粗黄稍暗	

表 1.13 茉莉花茶碎茶和片茶感官要求

类别	要求	检验方法
----	----	------

碎茶	通过紧门筛（筛网孔径 0.8mm~1.6mm）洁净重实的颗粒茶，有花香，滋味尚醇	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量开水冲泡，用温开水漱口，品其滋味。
片茶	通过紧门筛（筛网孔径 0.8mm~1.6mm）轻质片状茶，有花香，滋味尚纯	

3.2.10 除指定品种之外的其它品种茶叶的感官要求应符合表 1.14 的规定。

表 1.14 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有茶叶固有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量开水冲泡，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有茶叶固有的色泽	
气味和滋味	具有茶叶正常气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
水分，%	婺源绿茶	≤	7.0	GB 5009.3
	普洱茶（散茶）	≤	10.0	
	碧螺春	≤	7.5	
	龙井	≤	一级、二级	
			三级、四级、五级	
	大红袍	≤	6.5	
			7.0	
	铁观音	≤	7.5	
	信阳毛尖	≤	6.5	

	湘西绿茶	≤	6.5				
	红茶	≤	6.5				
	茉莉花茶	≤	8.5				
灰分，%	婺源绿茶	≤	7.0				GB 5009.4
	普洱茶（散茶）	≤	6.0				
	碧螺春	≤	7.0				
	龙井	≤	一级、二级	三级、四级、五级			
			6.5	7.0			
	大红袍	≤	6.5				
	铁观音	≤	6.5				
	信阳毛尖	≤	6.5				
	湘西绿茶	≤	6.5				
	红茶	≤	6.5				
	茉莉花茶（不含碎茶、片茶）	≤	6.5				
	茉莉花茶（碎茶、片茶）	≤	7.0				
	碎茶，%	普洱茶（散茶） ^a	≤	5.0			
龙井		≤	1.0				
铁观音		≤	16				
大红袍		≤	15				
粉末，%	婺源绿茶	≤	1.0				GB/T 8311
	普洱茶（散茶）	≤	0.5				
	碧螺春	≤	3.0				
	龙井	≤	1.0				
	大红袍	≤	1.3				
	铁观音	≤	1.3				
	信阳毛尖	≤	2.0				
	湘西绿茶	≤	1.0				
	红茶	≤	3.0				
	茉莉花茶	≤	特种、特 级、一级、 二级	三级、 四级、 五级	碎茶	片茶	
			1.0	1.2	3.0	7.0	
水浸出物，%	婺源绿茶	≥	38.0				GB/T 8305

	普洱茶（散茶）	≥	金芽一三 级	四、五级			
			35.0	32.0			
	碧螺春	≥	35.0				
	龙井	≥	36.0				
	信阳毛尖	≥	珍品-二级	三级、四级			
			36.0	34.0			
	湘西绿茶	≥	38.0				
	红茶	≥	32.0				
茉莉花茶	≥	特种、 特级、 一级、 二级	三级、 四级、 五级	碎茶	片茶		
		34	32.0				
粗纤维，%	普洱	≤	14.0				GB/T 8310
	碧螺春	≤	12.0				
	信阳毛尖	≤	珍品-二级	三级、四级			
			12.0	14.0			
	湘西绿茶	≤	特级	一级	二级		
			12.0	13.0	14.0		
茉莉花干，%（仅限茉莉花茶）	≤	特种、特 级、一级、 二级	三级、 四级、 五级	碎茶	片茶	GB/T 22292 附录 B	
		1.0	1.5	1.5			
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	4.0				GB 5009.12	
六六六,mg/kg	≤	0.2				GB/T 5009.19	
滴滴涕,mg/kg	≤	0.2				GB/T 5009.19	
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 碎茶 16 目-24 目；							

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、碎茶（仅限乌龙茶）、粉末、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HTN
QB

编制说

茶叶是以绿茶（碧螺春、信阳毛尖、龙井绿茶、湘西黄金茶、婺源绿茶）、黑茶（普洱）、乌龙茶（铁观音、大红袍）、红茶、茉莉花茶中的一种为原料，经挑选、称量、包装工艺分装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 14456.1《绿茶 第1部分：基本要求》、GB/T 32719.1《黑茶 第1部分：基本要求》、GB/T 30357.1《乌龙茶 第1部分：基本要求》、GB/T 22292《茉莉花茶》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新县八里畈镇芳馨茶厂